



CUISINE DES MONTES DU JURA
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Semaine 6 :Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

| | <u>Lundi 2 février</u> | <u>Mardi 3 février</u> | <u>Mercredi 4 février</u> | <u>Menu d'un bourguignon!</u> | <u>Vendredi 6 février</u> |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|---|--|--|
| <i>Hors d'œuvre</i> | Céleri & fenouil en rémoulade | Œuf dur sauce mayonnaise | Salade verte & endives | Velouté de carottes | Taboulé aux raisins (semoule bio) |
| <i>Hors d'œuvre sans viande</i> | | | | | |
| <i>Plat Principal</i> | Ravioli ricotta épinards | Haut de cuisse de Poulet Quenelle nature Poêlée haricots plats & pommes de terre à la tomate | Pavé de saumon frais sauce safranée Clafoutis de légumes Ebly façon pilaf | Bœuf bourguignon Lentilles aux blettes Pates au beurre | Boulette d'agneau sauce crème & cumin Curry de pois chiches sauce crème au cumin Légumes couscous épices |
| <i>Plat sans viande</i> | à la crème | | | | |
| <i>Accompagnement</i> | | | | | |
| <i>Produits Laitiers</i> | Yaourt aromatisé | Yaourt nature bio | Comté enil de Poligny | Tomme grise | Brie pasteurisé |
| <i>Dessert</i> | Crepes au sucre | Orange | Flan au chocolat | Cake aux cassis | Ananas frais bio |
| | | | | | |

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérémie DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

| | | | | | |
|--------------|-------------------|---|----------------|-----------------|-------------|
| LOGOS | Produits français | Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP... | Produits frais | Menu alternatif | Label rouge |
| | Poisson frais | Au moins 1 aliment BIO dans la recette | Pêche durable | Produit local | |